



Pasqua e Pasquetta

Antipasti

Salame nostrano - coppa piacentina - culatello cotto

Insalata russa (*nostra ricetta*)

Lardo di Patanegra con miele d'acacia e mandorle tostate

Uova ripiene con mousse di tonno

Culatta di Langhirano con melone

Salame cotto tiepido con insalata di favette
e cipollotto di Tropea

Torta salata con verdure di stagione
(*peperoni, agretti, asparagi, zucchine*)

Melanzana "in carrozza"

Primi

Risotto carnaroli alla parmigiana con porcini e fiori di zuccina

Agnolotti della tradizione allo stufato di manzo

Tortelli con la coda con burro di centrifuga e Zafferano

Secondi

Spalla di vitello blu belga con patate al forno

Agnello sardo IGP con carciofi

Cioccolato e Mirtilli

Dessert

Primizia di fragole con gelato fiordilatte

assaggio di colomba artigianale

Caffè - limoncello- mirto o digestivi a scelta

Vini in abbinamento

Pinot nero Petillant "Giullare" bianco Doc 2021

az. agr. Marchese Adorno

Bonarda Vivace Doc 2020 Cresta del Ghiffi - *az. agr. F.lli Agnes*

Augurio rosso Oltrepò Igt - *az. agr. Fattoria Cabanon*

